**Primo-Ultimo...** posizione dei ripiani

- 1.Pannello comandi
- 2.Ventola* di raffreddamento (non è visibile)
- 3.Resistenza superiore (può essere abbassata)
- 4.Lampada forno
- 5.Resistenza circolare (non è visibile)
- 6.Ventola
- 7.Resistenza inferiore (non è visibile)
- 8.Cerniere della porta del forno
- 9.Porta fredda del forno

*N.B.: Il ventilatore di raffreddamento inizia a funzionare solo dopo che il forno ha raggiunto certe temperature.

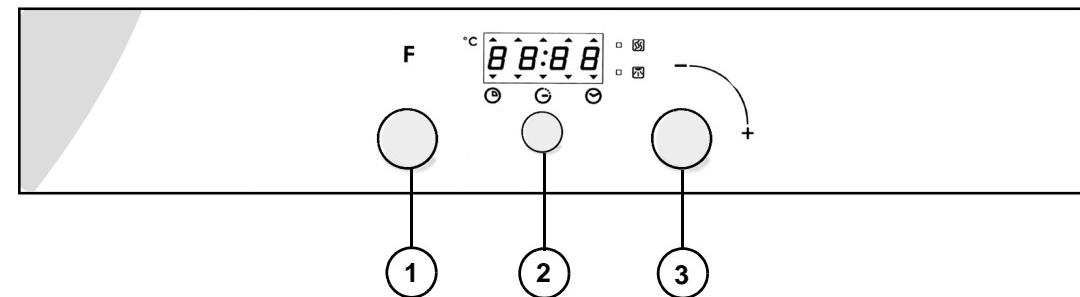
A forno spento il ventilatore di raffreddamento può comunque funzionare per un certo periodo per garantire il corretto raffreddamento.

ACCESSORI

- Griglia
- Piastra per dolci
- Pannelli catalitici
- Leccarda

TABELLA FUNZIONI FORNO

Simbolo funzioni	Funzione	Temperatura/livelli preimpostati	Descrizione Funzione (vedi dettagli all'interno del libretto istruzioni)
0	FORNO SPENTO	-	-
💡	LUCE FORNO	-	Accensione della luce interna del forno.
🌡	MLTF (Mantenimento calore)	35C	Temperatura costante a 35°C o 60°C.
🕒	STATICO	200C	Per cuocere gli alimenti su un solo livello. Preriscaldamento.
🥧	PASTICCERIA (Statico+Ventola)	175C	Per la cottura su due livelli alla stessa temperatura.
⟳	VENTILATO	160C	Per cotture su diversi livelli alla stessa temperatura.
⟳	TURBOVENTILATO	160C	Per cuocere: torte di frutta grandi, verdure ripiene, timballi, pollame.
znal	GRILL	3	Per grigliare piccoli pezzi di carne, ecc...
znal	TURBOGRILL (Grill+Ventola)	3	Per grigliare grossi pezzi di carne.
🖨	PROGRAMMA	P1	Per cuocere pizza, pane, focacce.



Manopola selettori: consente di scegliere le funzioni.

Tasto di selezione e di conferma delle diverse operazioni (deve essere selezionato con pressioni singole).

Manopola per impostare: l'ora del giorno, la durata della cottura, l'ora di fine cottura e le temperature (Funzione P).

COME ATTIVARE IL FORNO

Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica oppure dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, il display indica "STOP".

Per attivare il forno:

- posizionare la manopola 1 sullo "0".
- premere il tasto 2. Il display indica "--:--".

PER L'UTILIZZO DEL FORNO RIFERIRSI ALLA SCHEDA DEL PROGRAMMATORE SEPARATA.

TABELLE DI COTTURA

CIBI	Funzione	Preriscal-damento (10 min.)	Livello (dal basso)	Tempera-tura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE Agnello, Capretto, Montone		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Arrosti (Vitello, Maiale, Manzo) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Pollo, Coniglio, Anatra		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Tacchino (kg. 6) + Livello 3 Brunitura		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Oca (kg. 2)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
PESCE (INTERO) (1-2 kg) Orata, Branzino, Tonno, Salmone, Trota		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
PESCE (TRANCI) (1 kg.) Pesce spada, Tonno, Salmone, Merluzzo		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

N.B.: Per le cotture delle carni in Ventilato e Statico si consiglia di aggiungere la funzione di Brunitura con livello da 1 a 3.

CIBI	Funzione	Preriscal-damento (10 min.)	Livello (dal basso)	Tempera-tura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
VERDURE Peperoni ripieni		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
Pomodori ripieni		X	2	190	50 - 60
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Patate al forno		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Verdure crude gratinate (es. Finocchio, Cavolo, Asparagi, Sedano)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

CIBI	Funzione	Preriscal-damento (10 min.)	Livello (dal basso)	Tempera-tura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
DOLCI, PASTICCERIA, ECC. Torte a lievitazione (pan di spagna)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Torte ripiene (al formaggio)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Crostata		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Strudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Biscotti		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Bignè		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Torte salate		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Torte ripiene alla frutta per es. Ananas, Pesche		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Meringhe		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflé		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50

TABELLA DI COTTURA GRILL

CIBI	Funzione	Preriscal-damento (5 min.)	Livello (dal basso)	Livello di Brunitura	Tempo di cottura (minuti)
Costate		X	4	5	35 - 45
Cotolette		X	4	5	30 - 40
Salsicce		X	4	5	30 - 40
Braciola		X	4	5	25 - 35
Pesce		X	4	5	30 - 40
Cosce di pollo		X	4	5	35 - 40
Spiedini		X	4	5	30 - 35
Costine		X	4	5	20 - 35
1/2 pollo		X	3	5	45 - 50
1/2 pollo		-	3	5	45 - 55
Pollo intero		-	3	5	60 - 70
Arrosto (maiale, manzo)		-	3	5	75 - 90
Anatra		-	2	5	80 - 90
Cosciotto di agnello		-	3	5	90 - 120
Roast beef		-	3	5	90 - 120
Patate al forno		-	3	5	40 - 50
Tranci di Pesce spada		-	3	5	35 - 45